

Li Siqi (李思琪), E.A. Berezovskaya
Ural Federal University named after the first President of Russia
B.N. Yeltsin
Yekaterinburg, Russia

THE PECULIARITY OF TRANSLATION OF CHINESE DISHES NOMINATIONS INTO RUSSIAN

Abstract: The article is devoted to the translation of Chinese dishes names into Russian. The research material is represented by the names of the most famous Chinese dishes and their translation presented on different websites of Russian restaurants. The analysis of the lexical material was carried out with the aim to identify common mistakes in the translation of Chinese culinary terms and suggest a variety of ways to correct them. During the working process the recommendations to the translation of Chinese dishes' names had been studied and the best ones had been chosen. In order to achieve the main goal, the authors analyzed the menus of nine restaurants and the translations of more than 700 dishes.

Keywords: Chinese dishes' names, culinary term, ways of dishes nomination, verbs of a cooking process.

Ли Сыци, Е.А. Березовская
Уральский федеральный университет имени первого Президента
России Б. Н. Ельцина
Екатеринбург, Россия

СПЕЦИФИКА ПЕРЕВОДА НАИМЕНОВАНИЙ КИТАЙСКИХ БЛЮД НА РУССКИЙ ЯЗЫК

Аннотация: Статья посвящена переводу наименований китайских блюд на русский язык. Материалом исследования послужили названия наиболее известных блюд и их переводы,

представленные на сайтах российских ресторанов. Анализ лексического материала выполнялся с целью определения распространенных ошибок в переводе китайских кулинарных терминов и предложения способов их исправления. В процессе работы были проанализированы рекомендации по переводу наименований китайских блюд и других кулинарных терминов на русский язык, представленные в литературе, и выбраны лучшие практики. Для достижения поставленной цели авторы проанализировали меню девяти ресторанов и переводы более 700 блюд.

Ключевые слова: перевод, названия китайских блюд, кулинарный термин, способы номинации блюд, глаголы приготовления пищи.

Китайская культура питания является древней и многогранной. В состав этой кухни входят специфические блюда, имеющие оригинальные названия. Часто из-за языковых и культурных различий, названия китайских блюд трудно передать средствами иностранных языков, в том числе русского.

Согласно определению Л.С. Бархударова, перевод – это процесс преобразования речевого произведения на одном языке в речевое произведение на другом языке при сохранении неизменного плана содержания, то есть значения. При этом ученый уточняет, что можно говорить только об относительном сохранении значения оригинального текста: «При межъязыковом преобразовании неизбежны потери... текст перевода никогда не может быть полным и абсолютным эквивалентом текста подлинника; задача переводчика заключается в том, чтобы сделать эту эквивалентность как можно более полной». Для достижения поставленной цели ученый предлагал устанавливать порядок очередности передачи значений, т.е. определять «какие из них пользуются преимуществом при передаче в процессе перевода, а какими можно «жертвовать» с тем, чтобы семантические потери при переводе были минимальными» [1].

Все сказанное выше справедливо и в отношении наименований китайских блюд. Процесс их перевода усложняется тем, что названия китайских блюд – это не просто языковые единицы, большинство из

них содержит богатую культурную информацию. Традиционно китайские деликатесы должны быть не только прекрасно приготовленными и иметь эстетичный внешний вид, но и обладать особым названием.

Существует ряд работ, посвященных структуре и образности наименований китайских блюд. Например, «Русский перевод названий китайских блюд в аспекте транскультурной коммуникации» Ван Хэйяня. Автор работы анализирует способы номинации блюд китайской кухни и перевод их названий на русский язык с культурологической точки зрения. Как пишет Ван Хэйянь, «перевод названий блюд – это своеобразный процесс кодирования и декодирования... при переводе имени национальной еды на любой язык реализуются два момента — наименование и кодирование, то есть в переводной номинации китайского блюда имеет место смысловая компрессия инокультурной информации». При этом автор статьи констатирует, что нередко при переводе китайских наименований блюд на русский язык возникает культурно-коммуникативная неудача: варианты получаются либо чересчур сложными, либо нейтральными, безликими, лишенными культурно-ценностной коннотации. Между тем, по традиции, название китайского блюда должно быть «благозвучным, легко запоминающимся и читаемым, желательно, чтобы оно также отражало вкусовые и внешние (эстетические) особенности кушанья, стимулирующие желание попробовать его и способствующие его потребительской популярности». Наконец, Ван Хэйянь отмечает, что для иностранцев источником понимания новых реалий являются именно переводы, к сожалению, порой не совсем адекватные [2]. Все это побуждает специалистов снова и снова обращаться к проблеме перевода на русский язык наименований китайских блюд.

Для решения связанных с этим проблем авторы исследований предлагают различные методики [2, 3, 4]. Однако в первую очередь специалисты анализируют оригинальные обозначения с целью определить их структурный и семантический состав. Большинство исследователей выделяют до пяти основных моделей номинации наименований китайских блюд:

- 1) по основному продукту;
- 2) по способам приготовления;
- 3) по форме и вкусу;
- 4) по месту, где блюдо предположительно появилось;

5) по связи с культурным фактом, национальным праздником, событием, персонажем и др.

Авторы исследований отмечают, что учет моделей номинации китайских блюд очень важен при переводе их на русский язык. Важно также учитывать особую образность этой группы китайской лексики, а также культурную составляющую. Как показал анализ, среди переводных наименований китайских блюд, представленных на сайтах российских китайских ресторанов, есть примеры использования всех шести моделей номинации. Однако часто переводы выполнены без учета рекомендаций специалистов. В частности, в ряде случаев переводы не соответствуют оригинальным названиям, а являются самостоятельными номинациями.

Например, на сайте Санкт-Петербургского ресторана «Юми» (<https://www.yumichinese.com/blank>) представлено блюдо 地三鲜 (dì sān xiān), название которого дословно можно перевести как «три земные свежести». Это блюдо происходит с северо-востока Китая и представляет собой смесь из жареных баклажанов, сладкого перца и картофеля. Именно эти три овоща составляют основу овощного рациона в северном Китае зимой, поскольку другие овощи и фрукты в данном регионе зимой не распространены.

На сайте российского китайского ресторана блюдо названо *жареные баклажаны с картофелем и сладким перцем*, что не вполне соответствует оригинальному названию, поскольку грамматически предполагает преимущество баклажанов над картофелем и сладким перцем. Однако овощи составляют блюдо в равных пропорциях, и правильнее было бы назвать его *жареные баклажаны, картофель и сладкий перец*.

Как правило, в случае, когда оригинальное название китайского блюда образовано по модели «по основному продукту», неточности в переводе малосущественны и ими можно пренебречь. Если же оригинальное наименование связано с культурным фактом, национальным праздником, событием, персонажем, неточностей и ошибок гораздо больше.

Например, название блюда 蚂蚁上树 (mǎ yǐ shàng shù), которое дословно можно перевести как «муравьи взбираются на дерево» на сайте ресторана «Юми» не переведено вовсе. Вместо этого посетителям сайта предлагается оригинальное наименование на русском языке: *жареная прозрачная лапша со свиной*. Состав

блюда и способ его приготовления в данном наименовании переданы верно, однако потеряна китайская национальная специфика.

Между тем возникновение названия 蚂蚁上树 связано с легендой об очень бедной семье. Эта семья была настолько бедна, что не могла покупать мясо в большом количестве, только совсем небольшой кусок. Маленький кусок мяса нужно было разделить так, чтобы поели все члены семьи. И тогда жена порезала мясо очень маленькими кусочками и пожарила его вместе с лапшой.

Лапша в данном блюде сравнивается с деревом, мясо – с муравьями, а глагол *взбираться* (*лезть, ползти*) отражает липкость вареной прозрачной лапши.

Вероятно, решение не переводить китайское наименование блюда обусловлено опасением владельцев ресторана, что посетители не поймут образности оригинальной номинации и воздержатся от заказа данного блюда. Безусловно, без комментария дословный перевод названия блюда русскому человеку будет непонятен. Однако при наличии описания состава блюда и комментария к оригинальному названию, внимание к объекту номинации может повыситься.

Другой пример – это 宫保鸡丁 (*gong bao ji ding*), самое популярное блюдо в Китае. Оно представлено на сайте ресторана «Нихао» (<http://www.nihaorest.com/menu.html>). На русском языке блюдо названо *цыпленок «гунбао»*. То есть единственная информация, которую получает посетитель ресторана или его сайта о блюде, ориентируясь на русское название, это то, что блюдо сделано из курицы, а не свинины, говядины, рыбы и т. п.

Оригинальное наименование данного блюда связано с культурным фактом, т. е. образовано по пятой модели, и требует пояснения.

Когда-то в Китае жил один гунбао (ранг чиновников во времена династии Цинь) по имени Бао Цзэн (по другой версии – Дин Баочжэнь, от кит. 丁寶楨, пиньинь: *Ding Baozhen*). Однажды к нему домой неожиданно пришли важные гости. Гунбао приказал повару использовать все ингредиенты, которые были на кухне, чтобы приготовить для них угощение. Умный повар нарезал куриное филе в аккуратные кубики, добавил жаренный арахис и перец и пожарил все в густом сладком соусе на основе соевого. Блюдо получилось необыкновенное вкусное, особенно жареная курица в нем. Узнав об

этом, люди называли это блюдо *фирменный жареный цыпленок от семьи гунбао*. Постепенно название упростилось до *цыпленок гунбао*.

При наличии представленного выше комментария оригинальное название блюда, переведенное на русский язык дословно, позволит и сохранить специфику китайской номинации, и привлечь внимание к самому блюду.

Проведенный анализ показал, что часто на сайтах российских ресторанов оригинальные названия искажаются или подменяются русским описанием состава и способа приготовления блюда. При этом теряется национальная специфика. Перевод специфических наименований, пусть и с добавлением комментария, может сделать меню ресторанов более привлекательным и повысить популярность блюд у посетителей.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Бархударов Л.С. Язык и перевод. Вопросы общей и частной теории перевода. – М.: Междунар. отношения, 1975. – 240 с.
2. Ван Хэйянь. Русский перевод названий китайских блюд в аспекте транскультурной коммуникации // Вестник Калмыцкого университета. – 2018. – № 38 (2). – С. 88–94.
3. Зуева Т.А., Чжан Хунлэй. Принципы номинаций кушаний в китайском языке // Человек в мире культуры: журнал Урал. гос. пед. ун-та. – 2014. – № 4. – С. 97–100.
4. 朱慧芬. 中式菜名语言变异翻译[J]. 哈尔滨学院学报 (Лу Хуян, Цай Цзюньцзе. Перевод названий китайских блюд // Журнал Харбинского университета). – 2007. – № 4. – С. 51–53.